**Kruidenolie**

## **Peterselie-olie**

**peterselie**  
**olijfolie**

Hak de peterselie met stengel en al. Vermeng met olijfolie. Laat een kwartiertje trekken op zacht vuur zonder koken. Zeef de bereiding en bewaar de olie koel tot gebruik. Ik zou geen takjes peterselie in de flesjes met olie steken.

Als je de bereiding maakt zonder de stengels en na het trekken in een blender doet, kan je deze peterselie-olie als decoratie gebruiken bij gastronomische schotels.

## **Korianderolie**

**verse koriander**

**verse spinazie**

**druivenpitolie**

Neem een portie spinazie en dubbel zoveel korianderblaadjes. Mix in de blender met olijfolie en zeef. De olie kan druppelgewijs gebruikt worden om borden te versieren. Op de klassieke manier klaargemaakt, dus zonder mixen en warm bereid en zonder spinazie, kan je korianderolie als basis voor mayonaise gebruiken of om frisse slaatjes te besprenkelen.

## **Bieslookolie**

**verse spinazie**

**bieslook**

**druivenpitolie**

Hier de koude methode, hoewel de warme (derde methode) ook perfect OK is. Doe alle ingrediënten in de blender. Mix en zeef. De ongezeefde bereiding kan gebruikt worden als garnering, om druppels of lijntjes te spuiten op borden met een gastronomisch karakter.

## **Basilicumolie**

**basilicum**

**olijfolie**

Mix een flinke hoeveelheid basilicumblaadjes en kneus ze oppervlakkig. Verwarm een hoeveelheid olijfolie, voeg de blaadjes toe en laat 15 minuten trekken op laag vuur zonder koken. Zeef en bewaar.

## **Provençaalse kruidenolie**

zwarte peperbolletjes  
roze peperbolletjes  
olijfolie

**Spaans pepertje**  
**rozemarijn**  
**tijm**  
**venkelzaadjes**

Kneus een paar zwarte en roze peperbolletjes in een vijzel. Rooster ze in een droge pan. Neem een ruime hoeveelheid olijfolie en verwarm tot tegen het kookpunt. Doe er een gedroogd Spaans pepertje bij, takjes rozemarijn en tijm en wat venkelzaadjes.

Laat een kwartiertje trekken, zeef en giet in een olieflesje. Steek een paar takjes tijm en rozemarijn in de fles samen met wat zwarte en roze peperbolletjes en een Spaans pepertje.

## **Italiaanse kruidenolie**

tijm

rozemarijn

knoflook

**oregano**

**salie**

**peperoncini**

**zwarte peperkorrels**

Kneus de peperbolletjes en rooster ze kort in een droge pan. Was en droog de kruiden. Breng een ruime hoeveelheid olijfolie tegen het kookpunt. Voeg takjes tijm, rozemarijn, oregano, blaadjes salie, geroosterde peperkorrels en een peperoncini (pikant pepertje) toe, samen met een paar knoflookteentjes.

Laat een kwartiertje trekken en zeef de olie. Giet ze in de gesteriliseerde flesjes of bokaaltjes. Steek er wat takjes van de gebruikte kruiden en een pepertje bij.